كيك شوكولاتة مع ترافل

المقادير:

¾ كوب من الزبدة

1 ¾ كوب من السكر

3 بيضات

3 أكواب من الدقيق

2 ½ ملعقة صغيرة من البيكينغ بودر

½ ملعقة صغيرة من الملح

1/3 كوب من القهوة المركزة

2 ملعقة كبيرة من الشوكولاتة (السائلة)

2 ملعقة كبيرة من الماء

½ كوب من الكريمة اللباني

لصلصة الشوكولاتة (الجناش):

1 كوب من الكريمة

1 ½ كوب من قطع الشوكولاتة الداكنة

2 صفار بيض

فاكهة وسكر بودرة للتزيين

لكرات الشوكولاتة (ترافل):

¾ كوب من الكريمة اللباني

2 كوب من الشوكولاتة الغامقة المقطعة

1 ½ كوب من السكر البودرة

للتزيين:

شوكولاتة بيضاء مذابة

الطريقة:

طريقة تحضير الكيك:

- يسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية، يدهن قالب دائري بالزبدة.
- تخفق الزبدة مع السكر بالمضرب الكهربائي حتى تصبح مثل الكريمة.
- يضاف البيض مع الاستمرار في الخفق نحو خمس دقائق.
- يخلط الدقيق مع البيكينغ بودر والملح في وعاء، ويضاف تدريجياً لخليط البيض.
- يضاف باقي المكونات (القهوة، الشوكولاتة، الماء والكريمة) مع الاستمرار في الخفق حتى يصبح عجيناً متجانساً.
- يصب العجين في القالب المعد، ويخبز في الفرن نحو 30-25 دقيقة أو حتى تمام الخَبز.

- يترك الكيك ليبرد في القالب دقائق عدة، ثمّ يقلب على شبكة معدنية حتى يبرد تماماً قبل التزيين.

طريقة تحضير صلصلة الشوكولاتة:

- توضع الكريمة في إناء على نار هادئة حتى تبدأ في الغليان.
- تضاف قطع الشوكولاتة وتقلب حتى تذوب.
- تخفق كمية من خليط الكريمة والشوكولاتة مع صفار البيض.
- يضاف الخليط مرة أخرى إلى خليط الكريمة ويقلب حتى يتجانس.
- تصب صلصة الشوكولاتة فوق الكيك البارد (يترك الكيك على الشبكة المعدنية فوق صاج لالتقاط الشوكولاتة المتساقطة) ويترك حتى يتماسك.

طريقة تحضير الكرات:

- توضع الكريمة في وعاء سميك القاع على نار متوسطة حتى تبدأ في الغليان.
- تقطع الشوكولاتة إلى قطع صغيرة أو تبشر بالمبشرة مع مراعاة عدم مسكها باليد مدة طويلة حتى لا تذوب.
- تقلب الشوكولاتة في الكريمة جيداً حتى تندمج تماماً وترفع عن النار.
- يضاف السكر البودرة ويقلب باستمرار إلى أن تندمج المحتويات جيداً وتترك حتى تبرد.
- تشكل الشوكولاتة شبه الصلبة بملعقة دائرية إلى كرات في حجم الجوز وتوضع جانباً حتى تتماسك.
- توضع قطع من الشوكولاتة الغامضة في وعاء فوق حمام من الماء على نار متوسطة حتى تذوب تماماً، ثمّ ترفع عن النار.
- تغمس الكرات في الشوكولاتة المذابة وترفع بسرعة وتوضع على ورق زبدة حتى تبرد وتتماسك.
- يُملأ قمع التزيين بملعقتين من الشوكولاتة المذابة وترفع بسرعة وتوضع على ورق زبدة حتى تبرد وتتماسك.
- يُملأ قمع التزيين بملعقتين من الشوكولاتة البيضاء المذابة، ثمّ يمرر فوق كرات الشوكولاتة والكيك لتشكل خطوطاً طولية.
- يوضع الكيك في طبق التقديم ويزين بكرات الشوكولاتة (الترافل).